



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Defesa Vegetal

Data: 19/05/2011

Link: <http://www.andef.com.br/informativo/andef1952011172633.htm>

Caderno / Página:

Assunto: Instituto comemora o início da colheita do café no Estado de São Paulo

Instituto Biológico comemora com um Café Concerto o início da colheita do café no Estado de São Paulo



*A Andef prestigiou o evento do Instituto Biológico*

*Hoje, às 9h30, os apaixonados por café terão um atrativo a mais na 7ª edição da tradicional colheita do Instituto Biológico: o Café Concerto. Enquanto colhem os frutos no maior cafezal urbano de São Paulo e depois degustam o cafezinho, os convidados ouvirão acordes de J.S. Bach e músicas de Tom Jobim e Vinícius de Moraes. Chamado de Sabor da Colheita, o ato simbólico marca o início da colheita de café no Estado de São Paulo.*

*Entre os convidados, estarão baristas, donos de cafeterias, produtores, torrefadores, representantes de cooperativas e do varejo de diversas cadeias produtivas e autoridades do governo paulista. Os participantes utilizarão todo o aparato necessário (óculos de proteção, luvas, chapéu, peneiras e balaio) para fazer a colheita seletiva. Orientados por especialistas retirarão com as mãos apenas os grãos maduros, vivenciando uma experiência única do trabalho que há décadas movimenta a economia paulista. Depois, plantarão duas mudas representativas da safra 2011.*

*Localizado no coração de São Paulo, no bairro da Vila Mariana, a apenas 5 minutos da Avenida Paulista e próximo ao Parque do Ibirapuera, esta é uma das últimas áreas com café da capital. Realizado desde 2006, o evento é organizado pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento e pela Câmara Setorial do Café, da Coordenadoria do Desenvolvimento do Agronegócio, em parceria com o Instituto Biológico. Tem o apoio do Sindicato da Indústria de Cadê do Estado (Sindicafé-São Paulo) e da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic).*

*Edição especial - O produto da colheita é transformado em edição especial que é doada ao Fundo Social de Solidariedade do Estado de São Paulo (Fussesp). O cafezal produz, em média, uma tonelada de grãos que, após beneficiado, resulta em aproximadamente 500 quilos de café torrado e moído. O diretor do Instituto, Antônio Batista Filho, guarda amostras de todas as edições especiais do cafezal. Os 1.530 pés de café arábica, das variedades Novo Mundo e Catuaí, ocupam área de 10 mil m<sup>2</sup>. Formado a partir de 1945, o cafezal inicialmente servia de material de pesquisa para seus técnicos estudarem a praga conhecida como 'broca-do-café' que atingia as plantações paulistas. Por reivindicação de barões do café que clamavam por pesquisa, controle e resolução de pragas que acatavam os cafezais, foi criado o Instituto.*

*Atualmente, o propósito maior é didático, histórico e cultural. É uma oportunidade de a população conhecer um cafezal e sua história, comenta o diretor do Instituto. O local atrai turistas brasileiros e estrangeiros interessados em conhecer a planta do café. É possível, também, conhecer outras particularidades como os princípios de uma boa plantação, análise do solo, adubação e como o grão de café é beneficiado.*

#### *A importância do ouro negro*

*Chamado de ouro negro, o café entra no Brasil em 1727 e se espalha por vários estados, chegando ao Vale do Paraíba, em 1806. Hoje, São Paulo é o terceiro maior produtor de café, atrás de Minas Gerais e Espírito Santo. Em 1849, o Brasil era o maior produtor mundial e, atualmente, é o maior exportador de café verde. O produto ocupa o quinto lugar entre os principais agregados de cadeias de produção nas exportações do agronegócio paulista. No primeiro trimestre deste ano somou US\$ 306,52 milhões em vendas para o exterior.*

*A produção paulista arábica é estimada em 3,475 milhões de sacas de café beneficiado, de acordo com o segundo levantamento de previsão de safra 2011/12 do Instituto de Economia Agrícola (IEA/Apta) e da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (Cati), ambas da Secretaria Estadual da Agricultura, em parceria com a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).*

*A área total de lavouras de café no território paulista está estimada em 181.987 hectares. A estimativa de produtividade média da atual safra, que está sendo colhida, deve superar 26,51 sacas por hectare. Se o número se confirmar, será considerado ciclo de baixa, de acordo com os responsáveis pelo levantamento. A produção cafeeira varia em função da bianualidade da cultura, ou seja, num ano a safra tem maior produtividade e, no seguinte, há queda.*

*Quase 52 mil pessoas trabalham na cafeicultura paulista, segundo dados de abril deste ano. Esse número desconsidera os volantes que atuam em operações de esparramação, arruação e limpeza do carreador. Esse trabalho é computado em dia/homem e chegou a 1,424 milhão dias/ homens. Em abril, o estoque de café depositado nas propriedades, cooperativas e armazéns contabiliza 369 mil sacas.*

**Fonte: Andef**